gaintza
ROSES

Ekoizpen mugatua

% 60 ***Hondarrabi Beltza***
% 40 ***Hondarrabi Zuri***

Jatorrizko Deitura: Getariako Txakolina
Mahastiaren azalera: hektarea bat Getarian bertan, lur-sail zehatz batean.
Mahastiaren batez besteko adina: 40 eta 50 urte bitartean.
Alkohol-maila: % 11,5.
Mahastizaintza: ekoizpen integratua.
Mahastiak bideratzeko sistema: % 100 parretan.

Kolorea. Kolore laranja hitsa du, eta ukitu arrosak. Kopan garbi azaltzen da, eta intentsitate-maila ertaineko dirdira du. Burbuila fin-finak agertzen dira, hura egiteko erabilitako prozesuaren ondorioz.
Usaina. Fruta gorrien, ahabien, gerezien eta basamarrubien usaina du, eta ukitu fresko biziak.
Ahoan. Ahoan sarrera gozo eta leuna izateagatik nabarmentzen da. Ahoan iraupen ertaina du, eta burbuila txikiak eta azidotasun orekatua sumatzen dira.

Hondarrabi Beltz mahats-barietateko mahats onenarekin egindako txakolina da Gaintza Roses. Alkohol-maila txikia du, eta leuntasuna eta freskotasuna adierazten ditu.

Ekoizpen mugatuko ardoa da; izan ere, tokiko mahats beltzaren ehunekoa txikia da gure mahastietan. Getariako Txakolina jatorrizko deituran, mahatsa hazteko azaleraren ehuneko handiagoa bideratzen da Hondarrabi Zuria mahats-barietatea haztera, hau da, gure tokiko mahats zuria haztera. Horregatik, ardo honetan tokiko mahats beltzaren ezaugarriak indartu ditugu.

Nekazaritza jasangarriaren aldeko apustua egitea eta gure ondarea errespetatzea; horixe da gure filosofia. Ekoizpen integratuko mahastizaintza-teknikak erabiliz landutako lur-sailetatik ateratzen da gure ardoak egiteko mahatsa.

Ardo gorri hau egiteko, mahatsa biltzeko garaian, buru eta bihotz jarrita eta kontu handiz hautatzen dugu Hondarrabi Beltz barietako mahatsa. Tradiziozko maisulana eta azken teknologiak uztartuta egindako txakolina da. Txakolin hau altzairu herdoilgaitzezko deposituetan egiten da, eta haren tenperatura kontrolatu egiten da, jatorri naturaleko gas karboniko endogenoa disoluzioan mantentze aldera.

Usain liluragarriko ardoa da, eta, horregatik, ezin hobea da ezer jan gabe edateko, txakolina izate hutsagatik gozatzeko ezin hobea, alegia.

8 °C eta 10 °C artean dagoela zerbitzatzea gomendatzen dugu.

Arrain urdinekin, Kantauri itsasoko antxoekin, arrozekin eta paellekin batera edateko ezin hobea da.

INTERNATIONAL SILVER Wine WINNER CHALLENGE 2018
INTERNATIONAL WINE CHALLENGE IWC 90 POINTS

750ml ARDO GORRIA